

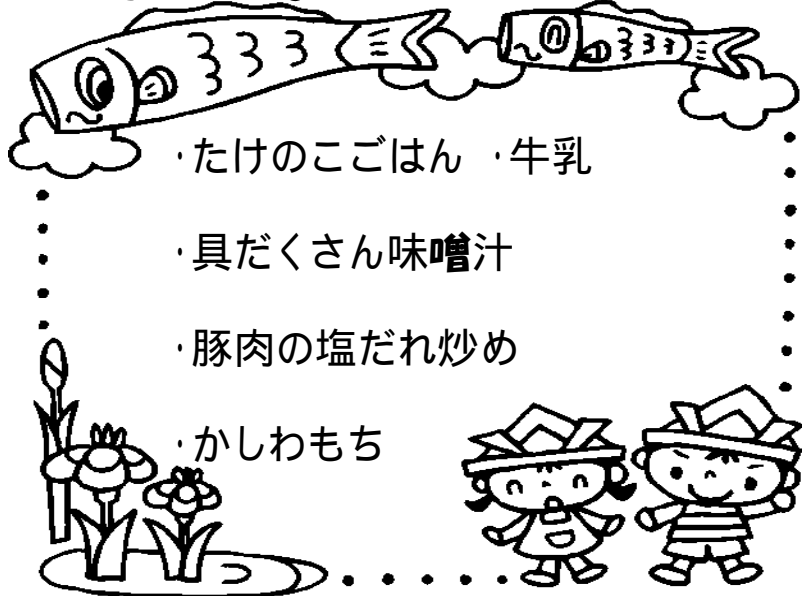


新緑がまぶしい、さわやかな季節になってきました。新学期が始まり1か月がたちましたが、新しい環境にはなれましたか？季節の変わり目は、疲れが出やすくなりますが、生活のリズムを整えて、毎日を元気に過ごしましょう。

～5月5日は こどもの日～

5月5日は「端午の節句」ともいい、もともとは中国で行われた厄払い行事と、田植えをする女性のための日本古来の神事が結びついた季節の行事でした。やがて、江戸幕府によって五節句のひとつに定められ、男の子の行事として定着しましたが、昭和23年に「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する」日として「こどもの日」が定められ、今では男女の区別なくお祝いする日となりました。

5月2日(水)こどもの日メニュー



行事食

「かしわもち」



上新粉で作った餅で餡をくるみ、柏の葉で包んだ柏餅は、日本独特のお菓子です。なぜ柏の葉なのかというと、神聖な木であることや、新芽が出ないと古い葉が落ちないことから「子どもが生まれるまで親は死なない」という思いにつながり、「家系が絶えない」「子孫繁栄」という縁起を担いで用いたそうです。



全国の郷土料理を知ろう！

今年度は、毎月全国の郷土料理が登場します。郷土料理とはその土地の地場産物を使い、その地域で古くから伝わる伝統的な料理のことです。日本全国さまざまな郷土料理があります。給食では、その土地の郷土料理に近い味を再現して登場します！

第1弾 秋田県

世界遺産に登録されている、白神山地がある秋田県は、海や山などの自然環境に恵まれた、たくさんの特産物があるところです。南北に長く、気候・風土の差がありそれぞれの地域性を生かした独自の『食文化』を育てているところです。恵まれた自然を生かして作られる地場産物や特産物など、生活の知恵から生まれた郷土料理が数えきれないほどあります。



5月21日(月)登場！

- ・ごはん ・牛乳
- ・だまこ汁 ・さば味噌煮

～だまこじるとは～

だまこじるとは『だまこもち』は、ごはんを半づきにして丸めただんごのことです。お手玉のようにコロコロしてかわいい様子から、秋田言葉の『だまこ＝だまっこ』からだまこもちとなったそうです。秋田名物のきりたんぼと作り方は似ていますが、煮崩れしないのが特徴です。